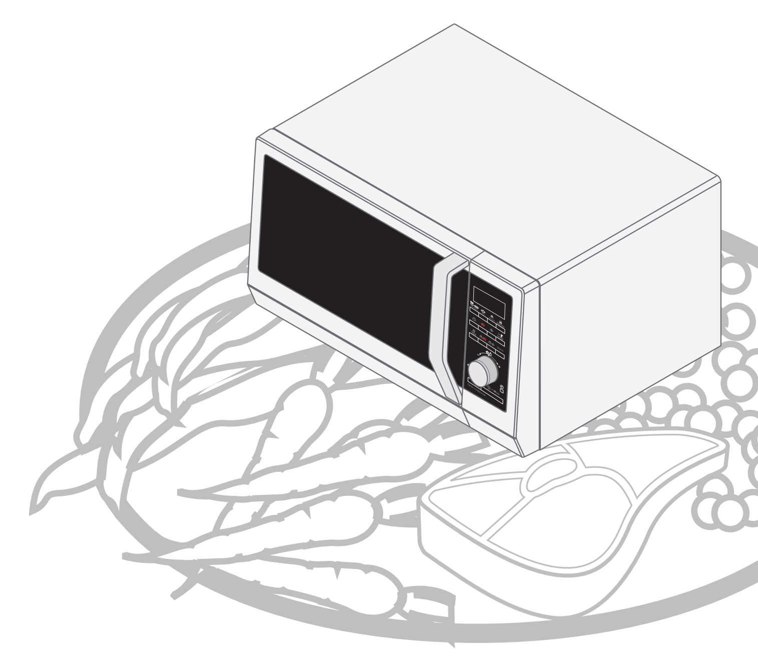
SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

CE1175ER

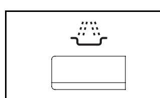


Code No. : DE68-03509K

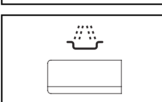
RU

Краткое наглядное руководство

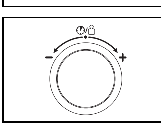
Приготовление пищи



1. Положите продукты в печь.
   Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).



2. Нажимайте кнопку **СВЧ** ( ) до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимый уровень мощности.

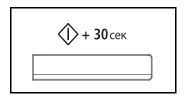


3. Установите время приготовления, повернув **рукоятки** в соответствующее положение.



4. Нажмите кнопку **Старт** ( ).
   Результат Начнется приготовление пищи
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Дополнительное добавление 30 секунд



Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку **+30сек** один или несколько раз для установки дополнительных 30 секунд.

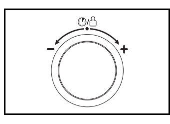
Размораживание продуктов



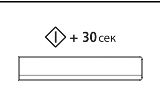
1. Поместите замороженные продукты в печь.
   Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** ( ).



2. Выберите тип продуктов, нажимая кнопку **Ускоренная разморозка** ( ) до тех пор, пока на дисплее не появится нужный тип продуктов.



3. Выберите нужный вес, повернув **рукоятки** в соответствующее положение.

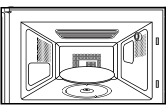


4. Нажмите кнопку **Старт** ( ).
   Результат Начнется размораживание
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

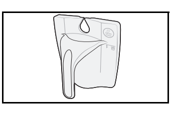
Использование функции очистки паром

Водяной пар, обеспечиваемый системой очистки паром, размягчает все загрязнения, прилипшие к поверхности внутренней камеры печи. После использования функции очистки паром можно легко почистить внутреннюю камеру печи.

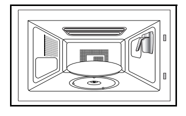
☛ Используйте эту функцию только после того, как печь полностью остынет. (до комнатной температуры)
☛ Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.
☛ Будет лучше, если после использования функции очистки паром, вы воспользуетесь функцией удаления запаха.
☛ Если во время этой операции будет открыта дверца печи, на дисплее отобразится сообщение об ошибке "E - 47".
(Так как используется функция очистки паром, вода в печи будет очень горячей.)



1. Откройте дверцу.



2. Налейте воду в контейнер для воды до уровня отметки на внутренней стенке контейнера.
   (Уровень отметки - около 30 мл.)

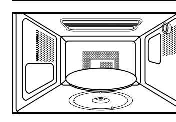


3. Прикрепите контейнер с водой к правой стенке печи.

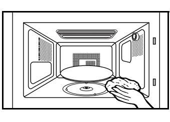
4. Закройте дверцу.



5. Нажмите кнопку **Очистка паром** ( ).
   (Во время очистки паром освещение в печи не работает.)



6. Откройте дверцу.

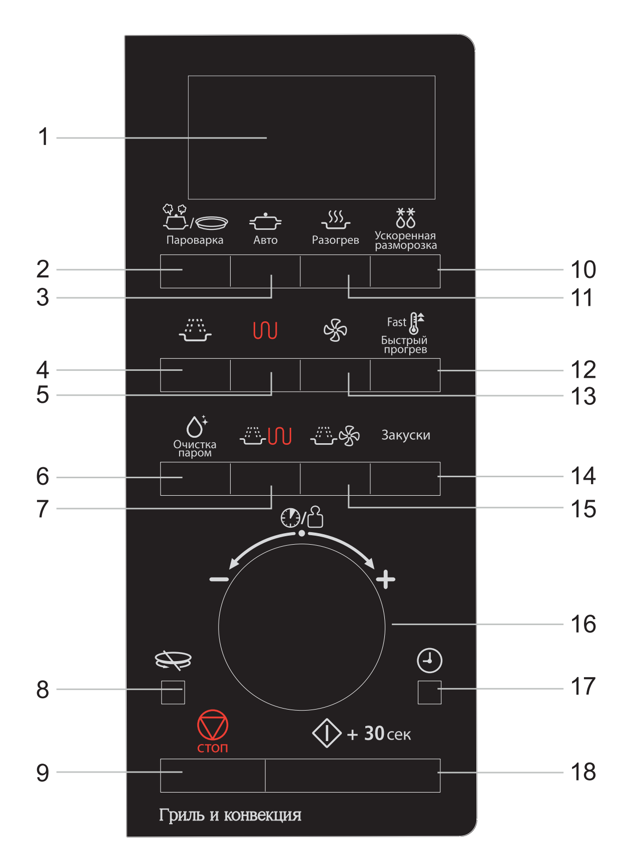


7. Почистите внутреннюю камеру печи сухим кухонным полотенцем.
   Снимите вращающийся поднос и протрите поверхность под роликовой подставкой полотенцем.

Предупреждение!

- Контейнер с водой может использоваться только в режиме **Очистка паром**.
- При приготовлении пищи выньте контейнер из печи, так как он может испортиться от нагревания и привести к возгоранию в печи.

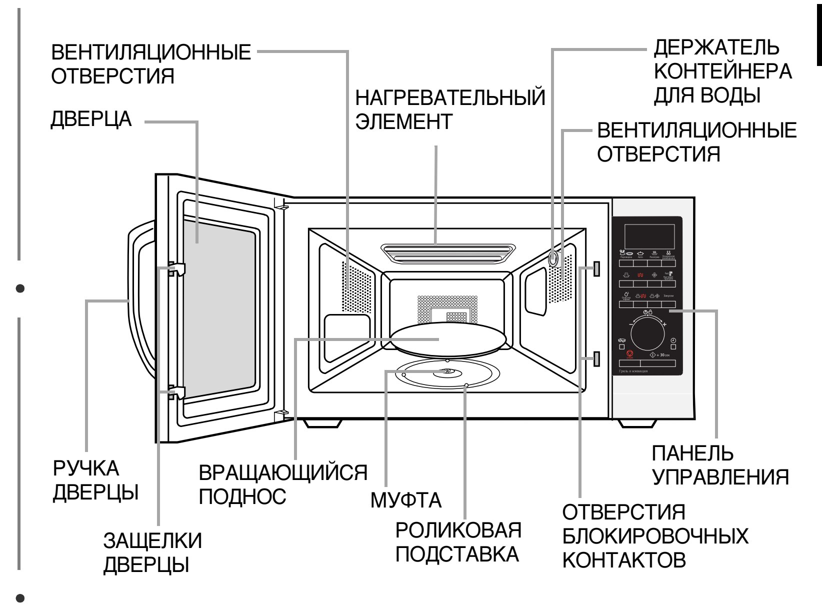
Панель управления



1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ И РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ
3. КНОПКА РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
4. КНОПКА СВЧ
5. КНОПКА ГРИЛЯ
6. КНОПКА ОЧИСТКИ ПАРОМ
7. КНОПКА "СВЧ + ГРИЛЬ"
8. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ВРАЩАЮЩЕГОСЯ ПОДНОСА
9. КНОПКА "СТОП/ОТМЕНА"
10. КНОПКА РЕЖИМА БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ
11. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА
12. КНОПКА ВЫБОРА РЕЖИМА БЫСТРОГО АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРОГРЕВА
13. КНОПКА КОНВЕКЦИИ
14. КНОПКА РЕЖИМА ЛЕГКОЙ ЗАКУСКИ
15. КНОПКА "СВЧ + КОНВЕКЦИЯ"
16. РЫЧАГ КРУГОВОЙ ШКАЛЫ (время приготовления, вес и размер порции)
17. КНОПКА УСТАНОВКИ ЧАСОВ
18. КНОПКА "СТАРТ/+30 СЕК"

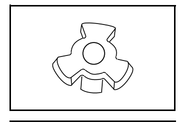
Печь

RU

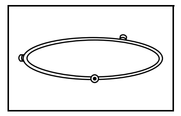


Принадлежности

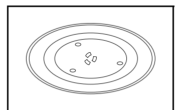
В зависимости от модели купленной печи в ее комплект входят несколько определенных принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.



1. **Муфта**, которая должна быть правильно закреплена на валу электродвигателя в основании печи.
   Цель: Муфта вращает поднос.

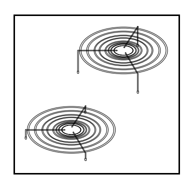


2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр печи.
   Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

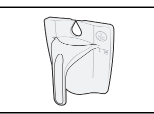


3. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
   Цель: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

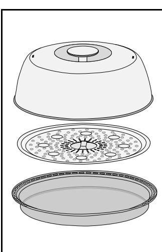
Принадлежности (продолжение)



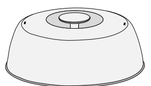
4. **Металлические подставки** (высокая подставка, низкая подставка), устанавливаемые на вращающийся поднос.
   Цель: Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а другое блюдо - на подставке. **Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи**.



5. **Контейнер для воды,** прикрепляемый к правой стенке печи.
   Цель: Контейнер используется при чистке печи.

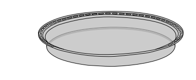


6. **Пароварка Pro Steamer/блюдо для подрумянивания**, устанавливаемые на вращающийся поднос.
   Цель: Пароварка Pro Steamer используется при приготовлении блюда на пару до образования хрустящей корочки.
   Тарелка со специальным покрытием используется для “подрумянивания” пищи предпочтительно в режиме "СВЧ" или "СВЧ и гриль", чтобы сохранить выпечку или пиццу хрустящими.



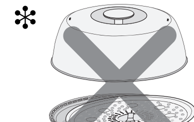
Крышка из нержавеющей стали

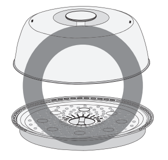
Паровой лоток



Тарелка пароварки/ тарелка со специальным покрытием

❊





Внимание!!

- Ни при каких обстоятельствах не используйте эту пароварку Pro Steamer с другими устройствами или моделями.
  Это может привести к возгоранию или повреждению устройства.
- Не используйте пароварку Pro Steamer, если в ней нет воды или пищи.
  Перед использованием пароварки Pro Steamer налейте в нее как минимум 500 мл воды.
  Если в пароварку налито менее 500 мл воды, блюдо может быть приготовлено не полностью. Кроме того, это может привести к возгоранию или повреждению устройства.
- Соблюдайте осторожность при извлечении контейнера из пароварки Pro Steamer после приготовления блюда, так как контейнер очень горячий.
- Пароварка Pro Steamer предназначена для использования только в режиме "**Автоматическое приготовление на пару/ приготовление до хрустящей корочки** (Пароварка)**: S-1 - S-5**".
- Блюдо для подрумянивания предназначено для использования только в режиме "**Автоматическое приготовление на пару/ приготовление до хрустящей корочки** (Пароварка)**: C-1 - C-5**".
- Обязательно установите крышку пароварки Pro Steamer таким образом, чтобы она была вставлена в тарелку пароварки/блюдо для подрумянивания.
  Если крышка пароварки и тарелки установлены без соблюдения инструкций, приведенных в руководстве пользователя, яйца или каштаны могут взорваться.

Использование данных инструкций

Благодарим вас за покупку микроволновой печи компании SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в микроволновой печи.

- ***Меры предосторожности***
- ***Принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

На внутренней стороне обложки представлено краткое наглядное руководство, в котором описаны три основных рабочих режима.

- ***Приготовление пищи (режим СВЧ)***
- ***Разморозка продуктов***
- ***Добавление 30 секунд ко времени приготовления в случае, если блюдо еще не готово или если оно требует дополнительного разогрева.***

В конце буклета приведены иллюстрации печи и, что более важно, иллюстрации панели управления для более удобного поиска нужных кнопок.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются два различных символа:



Важно



Примечание

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволнового излучения на ваш организм.

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистоте, протирая их после использования печи сначала влажной, а затем мягкой сухой тряпкой.

(c) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым печам, подготовленный фирмой-изготовителем. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:
(1) дверца (не должна быть погнутой);
(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);
(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Меры предосторожности

RU

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Перед приготовлением пищи или нагреванием жидкостей в микроволновой печи убедитесь, что соблюдены следующие меры предосторожности.

- Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** никакими металлическими сосудами, столовой посудой с золотой или серебряной отделкой, вертелами, вилками и т.п. Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов.

  Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.
- Когда пища разогревается в одноразовой посуде из пластика или бумаги, необходимо время от времени заглядывать в печь, так как посуда может воспламениться. Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.
- Для маленького количества пищи требуется меньшее время приготовления или разогрева. Если в таких случаях применять обычное время приготовления, это может привести к перегреву или воспламенению.
- Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
- При нагревании напитков в микроволновой печи существует опасность внезапного бурного вскипания жидкости, поэтому необходимо осторожно обращаться с содержащим жидкость сосудом. Для предотвращения такой ситуации **ВСЕГДА** соблюдайте время выдержки не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему. Перемешивайте жидкость при нагревании при необходимости и ВСЕГДА после нагревания. При ожоге следуйте этим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
  - Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
  - Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
  - Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
- **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании, для предотвращения выплескивания жидкости наружу при кипении. Кроме того, бутылки с узким горлышком могут взорваться при перегреве. **НИКОГДА** не нагревайте бутылочку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.
- Чтобы избежать ожогов, необходимо перемешивать или встряхивать содержимое бутылочек с молоком и баночек с детским питанием и тщательно проверять температуру перед тем, как кормить ребенка.
- Яйца в скорлупе и неочищенные сваренные вкрутую яйца не должны нагреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже по окончании нагрева. Также нельзя нагревать бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке, орехи в скорлупе, томаты и т.п.
- Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
- Если не поддерживать печь в чистом состоянии, может произойти повреждение покрытия, в результате чего уменьшится срок службы печи и может возникнуть опасная ситуация.
- **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.
- **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы-прихватки, когда вынимаете посуду из печи, чтобы избежать случайного ожога.

RU

Меры предосторожности (продолжение)

- **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи до тех пор, пока печь не остынет.
- Не допускайте попадания воды на сетевой шнур и вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
  Не пользуйтесь печью, если сетевой шнур или вилка повреждены.
- Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.

Причина: выпускаемый горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

- Во время работы микроволновой печи (особенно в режиме размораживания) могут быть слышны звуки типа "пощелкивания".

Причина: это нормальный звук при автоматическом изменении выходной мощности.

- **НЕ** включайте микроволновую печь, если она пуста. В целях обеспечения безопасности ее электропитание будет автоматически отключено.
  По истечении 30 минут можно вновь использовать печь обычным образом. Рекомендуется всегда держать в печи стакан с водой. Вода будет поглощать энергию микроволн в случае случайного запуска печи.
- Микроволновую печь нельзя помещать в шкафу.

ВАЖНО

- **НИКОГДА** не разрешайте маленьким детям пользоваться или играть с микроволновой печью. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.
- Это устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, у которых нет опыта или знаний, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования устройства лицом, отвечающим за безопасность.
- Чтобы дети не могли играть с печью, не оставляйте их без присмотра.
- Во время использования печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.
- Запрещается использовать абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле (если имеется).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если повреждена дверца или уплотнители дверцы, печь не должна использоваться до того, как она будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии микроволн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, могут пользоваться печью с осторожностью и осознают опасность неправильного обращения с ней.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.

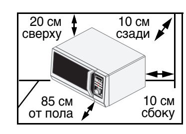
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Легкодоступные части микроволновой печи могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

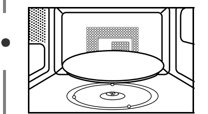
- В целях обеспечения безопасности не следует чистить устройство парогенератором или очистителем высокого давления.

Установка микроволновой печи

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.



1. При установке печи обеспечьте для нормальной вентиляции зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи.



2. Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.
   Проверьте, свободно ли вращается поднос.
3. Микроволновая печь должна устанавливаться так, чтобы имелся свободный доступ к вилке сетевого шнура.

☛ Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести на фирме-изготовителе или у агента по обслуживанию.
В целях личной безопасности подключите сетевой шнур к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.

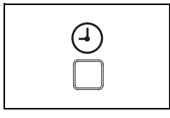
☛ Не устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Необходимо учитывать характеристики электропитания печи, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью.
Перед первым использованием микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Установка времени

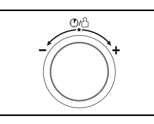
Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. Они могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- ***При первоначальной установке микроволновой печи***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока***

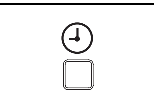
✉ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.



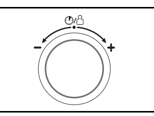
1. **Для отображения индикации времени в...** — **Нажмите кнопку Часы ( ).....**
   12-часовом формате — один раз
   24-часовом формате — два раза



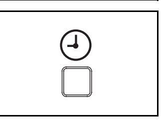
2. Поверните **рукоятки**, чтобы установить значение часа.



3. Нажмите кнопку **Часы** ( ).



4. Поверните **рукоятки**, чтобы установить значение минут.



5. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Часы** ( ), чтобы часы начали работать.
   Результат Индикация времени отображается, когда печь не используется.

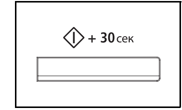
Проверка правильности работы печи

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Если у вас появились сомнения, обратитесь к разделу “Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы” на этой странице.



Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % - 900 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



Нажмите кнопку **Старт** ( ) и установите время работы 1-2 минуты, нажав кнопку **Старт** ( ) соответствующее число раз.

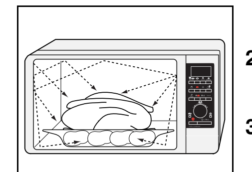
Результат Вода в печи будет нагреваться в течение 1-2 минуты. Затем вода должна закипеть.

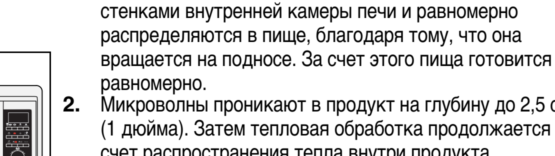
Принцип работы микроволновой печи

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.
Микроволновой печью можно пользоваться для:

- ***размораживания;***
- ***разогревания;***
- ***приготовления.***

Принцип приготовления пищи





1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см (1 дюйма). Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

☛ Так как в середине пища готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения пищи из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время выдержки” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:
- равномерное приготовление пищи до самого центра;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

RU

Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы

Для ознакомления с любым новым оборудованием всегда требуется некоторое время. Если у вас возникли какие-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

- ◆ Нижеприведенные ситуации являются нормальными.
  - Конденсация влаги внутри печи.
  - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Световые блики на дверце и наружном кожухе.
  - Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.
- ◆ Пища оказывается совершенно не готовой
  - Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка **Старт** (◇)?
  - Закрыта ли дверца?
  - Возможно, произошла перегрузка электрической цепи, что привело к перегоранию предохранителя или срабатыванию прерывателя.
- ◆ Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.
  - Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
  - Правильно ли установлен уровень мощности?
- ◆ В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги)
  - Не используется ли посуда с металлической отделкой?
  - Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
  - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?
- ◆ Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров
  - При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление.
    - * Способ устранения. Установите печь на расстоянии от телевизоров, радиоприемников и антенн.
  - Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены.
    - * Способ устранения. Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.
- ◆ Появляется сообщение - "E - 24"
  - Сообщение "E - 24" автоматически появляется, если сработала защита внутренней камеры печи от перегрева. При появлении сообщения "E - 24" нажмите кнопку "Стоп/Отмена" для использования режима инициализации.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании Samsung.
Прочтите указанную ниже информацию.

- ***Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.***
- ***Подробные сведения о гарантии***
- ***Четкое описание возникшей проблемы***

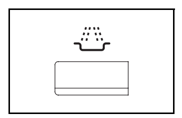
Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

Приготовление/разогрев пищи

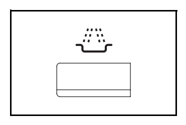
В описанной ниже процедуре описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

☛ ВСЕГДА проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставлять печь в автоматическом режиме работы.

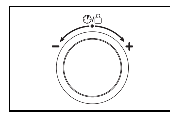
Откройте дверцу печи. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.



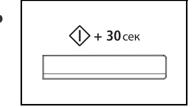
1. Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).
<u>Результат</u> На дисплее появляются следующие символы:
(режим СВЧ)



2. Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** ( ) до тех пор, пока не отобразиться соответствующее значение выходной мощности. Более подробные сведения смотрите в приведенной ниже таблице уровней мощности.



3. Задайте требуемое время приготовления поворотом **рукоятки**.
<u>Результат</u> Отобразится время приготовления.



4. Нажмите кнопку **Старт** (◇).
<u>Результат</u> Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться. Начнется процесс приготовление пищи, а по его завершении будут выполнены следующие действия.
- ◆ Печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Чтобы узнать текущий уровень мощности внутри печи, нажмите кнопку **СВЧ** ( ) один раз. Чтобы изменить уровень мощности в процессе приготовления, нажмите кнопку **СВЧ** ( ) два раза или более, чтобы установить необходимый уровень мощности.

Быстрый старт:

✉ Если необходимо разогреть блюдо за короткий промежуток времени при максимальной мощности (900 Вт), следует просто нажать кнопку **Старт** (◇) 1 раз для каждой установки дополнительных 30 секунд для приготовления. Печь начинает работать немедленно.

Уровни мощности и изменение времени приготовления

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания пищи в зависимости от ее типа и количества. Можно выбрать один из шести имеющихся уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	900 Вт
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

Если выбран…	Время приготовления будет…
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

Остановка приготовления пищи

Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия.

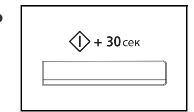
- ***Проконтролировать приготовление пищи***
- ***Перевернуть или перемешать пищу***
- ***Оставить потомиться***

Чтобы остановить процесс приготовления…	Выполните следующее
Временно	Откройте дверцу печи. Результат Процесс приготовления пищи останавливается. Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт** (⟐).
Полностью	Нажмите кнопку **Стоп**. Результат Процесс приготовления пищи останавливается. Если необходимо отменить настройки приготовления пищи, нажмите кнопку **Стоп** еще раз.

Установка времени приготовления пищи

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки +30 с, добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

- ***В любой момент проверить состояние процесса приготовления, просто открыв дверцу***
- ***Увеличить оставшееся время приготовления***



Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите кнопку **Старт** (⟐) по одному разу для каждых 30 секунд, которые необходимо добавить.

- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **Старт** (⟐) шесть раз.

RU

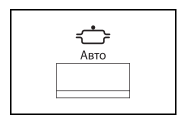
Использование режима автоматического приготовления

RU

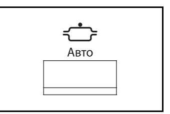
В режиме автоматического приготовления ( ) имеется/ предоставляется пять запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.
Вес приготавливаемой порции можно установить поворотом круглой рукоятки.

☛ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

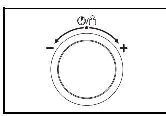
Откройте дверцу печи. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Авто** ( ).



2. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажимая кнопку **Авто** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции поворотом **рукоятки**.



4. Нажмите кнопку **Старт** ( ).
   Результат Пища разогревается в соответствии с выбранной программой.
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

В следующей таблице представлены различные программы автоматического приготовления пищи, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 2 работают в режиме "СВЧ". Программы 3 и 4 работают в комбинированном режиме "СВЧ + Гриль". Программа 5 работает в комбинированном режиме "СВЧ + Конвекция".

Код	Продукты	Вес порции	Время выдер жки	Рекомендации
1.	**Свежие-овощи**	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин.	Взвесьте овощи после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Выложите их в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды при приготовлении 200-250 г овощей, добавьте 45 мл (3 ст. ложки) при приготовлении 300-450 г овощей и 60-75 мл (4-5 ст. ложек) при приготовлении 500-750 г овощей. Перемешайте после приготовления. При приготовлении больших количеств перемешайте один раз во время приготовления.
2.	**Очищенный-картофель**	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин.	Взвесьте картофель после того, как промоете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды при приготовлении 300-450 г картофеля, добавьте 60 мл (4 ст. ложки) воды при приготовлении 500-750 г картофеля.
3.	**Жареная-рыба**	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (1-2 шт.) 600-700 г (2 шт.)	3 мин.	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите рыбу на подставку бок о бок, головой одной рыбы к хвосту другой. Переверните, услышав звуковой сигнал.
4.	**Куски-курицы**	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (2 шт.) 600-700 г (3 шт.)	3 мин.	Смажьте куски курицы растительным маслом и приправьте перцем, солью и паприкой. Разложите в кружок на высокую подставку кожей вниз. Переверните куски курицы, как только печь подаст звуковой сигнал.
5.	**Жареная-говядина/ баранина**	900-1000 г 1200-1300 г 1400-1500 г	10-15 мин.	Смажьте мясо растительным маслом и посыпьте специями (только перцем; соль добавляется по окончании приготовления). Поместите на низкую подставку жирной стороной вниз. Переверните мясо, когда раздастся звуковой сигнал. После приготовления и на время выдержки заверните мясо в алюминиевую фольгу.

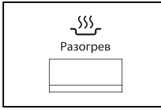
Использование режима автоматического разогрева

RU

В режиме автоматического разогрева ( ) имеется четыре запрограммированных по времени рецепта. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Можно задать размер приготавливаемой порции поворотом ручки круговой шкалы.

☛ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

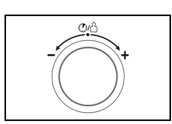
Откройте дверцу печи. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Разогрев** ( ).



2. Выберите тип блюда, которое необходимо разогреть, нажимая кнопку **Разогрев** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции поворотом **рукоятки**.



4. Нажмите кнопку **Старт** ( ).

Результат Пища разогревается в соответствии с выбранной программой.

◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

В этой таблице представлены различные программы автоматического разогрева, приготовления пищи, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 2 работают в режиме "СВЧ". Программы 3 и 4 работают в комбинированном режиме "СВЧ + Конвекция".

Код	Продукт	Вес порции	Время	Рекомендации
1.	**Готовое блюдо** (из холодильника)	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 мин.	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
2.	**Суп/соус** (из холодильника)	200-250 мл 300-350 мл 400-450 мл 500-550 мл 600-650 мл 700-750 мл	2-3 мин.	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или миску и накройте крышкой на время разогрева. Перемешайте суп/соус после звукового сигнала (печь продолжит работать, затем остановится при открытии двери). Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
3.	**Замороженная пицца**	300-400 г 450-550 г 600-700 г	-	Рекомендуется предварительно прогревать печь до 220 °C в течение 5 минут в режиме конвекции. Положите одну замороженную пиццу (-18 °C) на высокую подставку. Положите две замороженные пиццы на низкую и высокую подставки.
4.	**Замороженные булочки**	100-150 г (2 шт.) 200-250 г (4 шт.) 300-350 г (6 шт.) 400-450 г (8 шт.)	3-5 мин.	Рекомендуется предварительно прогревать печь до 180 °C в течение 5 минут в режиме конвекции. Выложите 2-6 замороженных булочек (-18 °C) в кружок на низкую подставку. Разложите 8 замороженных булочек поровну на высокую и низкую подставки. Эта программа подходит для замороженной выпечки небольшого размера, такой как булочки, хлеб чиабатта и маленькие французские батоны.

Использование режима быстрого размораживания продуктов

RU

Режим быстрого размораживания ( ) продуктов позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

☛ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

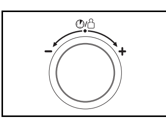
Откройте дверцу печи. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** ( ).



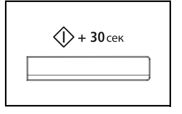
2. Выберите тип продуктов, которые необходимо разморозить, нажимая кнопку **Ускоренная разморозка** ( ).
Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте вес продуктов поворотом **рукоятки**.



4. Нажмите кнопку **Старт** ( ).
<u>Результат</u>
- Начинается размораживание продуктов.
- Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.



5. Снова нажмите кнопку **Старт** ( ), чтобы завершить размораживание.
<u>Результат</u> Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

☛ Продукты можно также размораживать вручную. Чтобы сделать это, выберите функцию “СВЧ” с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Разморозка продуктов” на стр. page 29.

В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб - на кухонную бумагу.

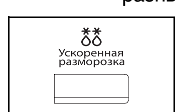
Код	Продукт	Вес порции	Время	Рекомендации
1.	**Мясо**	200-2000 г	20-90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2.	**Птица**	200-2000 г	20-90 мин.	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и для размораживания по частям.
3.	**Рыба**	200-2000 г	20-60 мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4.	**Хлеб/ выпечка**	125-1000 г	10-60 мин.	Положите хлеб горизонтально на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5.	**Фрукты**	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно расположите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

Приготовление пищи в несколько этапов

Микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления пищи максимум в три этапа (режимы конвекции, СВЧ + конвекции и быстрого прогрева нельзя использовать при приготовлении в несколько этапов).
Пример. Необходимо разморозить продукты и приготовить из них какое-либо блюдо без выполнения дополнительной установки режимов печи после каждого этапа. Можно, например, разморозить и приготовить курицу весом 1,8 кг в следующие три этапа.

- ***Разморозка***
- ***Приготовление в режиме СВЧ в течение 30 минут***
- ***Приготовление в режиме "Гриль" в течение 15 минут***

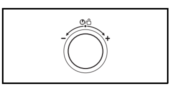
☛ Первым этапом должна быть разморозка продуктов. Режим приготовления с использованием гриля и комбинированный режим можно использовать один раз на двух остальных этапах. Однако приготовление в режиме СВЧ можно использовать дважды (с двумя разными уровнями мощности).



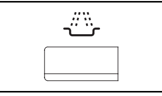
1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** ( ).



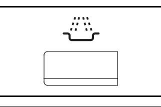
2. Выберите тип продуктов, которые необходимо разморозить, нажимая кнопку **Ускоренная разморозка** ( ).



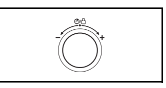
3. Задайте вес продуктов, повернув **рукоятки** необходимое количество раз (1800 г в рассматриваемом примере).



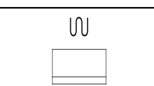
4. Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).



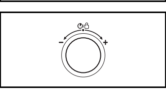
5. 5. Задайте уровень микроволновой мощности, нажав кнопку **СВЧ** ( ) для выбора нужного уровня мощности (в данном примере: 450 Вт).



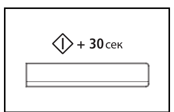
6. Задайте требуемое время приготовления поворотом **рукоятки**. (в данном примере: 30 мин.)



7. Нажмите кнопку **Гриль** ( ).



8. Задайте требуемое время приготовления поворотом **рукоятки**. (в данном примере: 15 мин.).



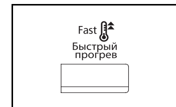
9. Нажмите кнопку **Старт** ( ).
   Результат Начнется приготовление блюда.
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Быстрый прогрев печи

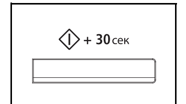
При приготовлении в режиме конвекции перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры.
Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут; после этого печь автоматически выключается.
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для требуемого режима приготовления.



1. Нажмите кнопку **Быстрый прогрев** ( ).
   Результат На дисплее появляются следующие символы:
   250°C (температура)



2. Нажмите кнопку **Быстрый прогрев** ( ) один или несколько раз, чтобы задать требуемую температуру.



3. Нажмите кнопку **Старт**(Start)( ).
   Результат Печь разогреется до требуемой температуры.
   ◆ При достижении выбранной температуры печь подает 6 звуковых сигналов, температура поддерживается неизменной в течение 10 минут.
   ◆ Спустя 10 минут, печь подает 4 звуковых сигнала и прекратит работу.

✉ Если температура во внутренней камере печи достигла предустановленного значения, печь подает 6 звуковых сигналов и эта температура будет поддерживаться в течение 10 минут.

✉ Чтобы узнать текущую температуру во внутренней камере печи, нажмите кнопку **Быстрый прогрев** ( ).

RU

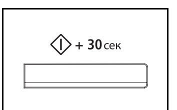
Использование режима легкой закуски

RU

В режиме легкой закуски имеется шесть запрограммированных режимов времени для приготовления гамбургеров, равиоли и попкорна, замороженных куриных крылышек, замороженных закусок и начо. Нет необходимости устанавливать время приготовления или уровень мощности. Можно выбрать количество порций, повернув ручку круговой шкалы.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Закуски**.
2. Выберите тип продуктов, нажав кнопку **Закуски**. Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.
3. Задайте размер порции поворотом **рукоятки**.



4. Нажмите кнопку **Старт** (◇).
   Результат Пища разогревается в соответствии с выбранной программой.
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

В следующей таблице представлены автоматические программы для приготовления пищи и закусок, которые нравятся детям, а также блюд для фуршета. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1, 2, 5 и 6 выполняются только в режиме "СВЧ". Программа 3 работает в комбинированном режиме "СВЧ + Гриль". Программа 4 работает в комбинированном режиме "Гриль + Конвекция".

Код	Продукт	Веспорции	Время	Рекомендации
1	**Гамбургер** (охлажденный)	150 г (1 кусок) 300 г (2 шт.)	1-2 мин.	Положите гамбургер (булочку с ломтиком говядины) или чизбургер на кухонную бумагу. Один гамбургер поместите в центр вращающегося подноса, а два - друг напротив друга на вращающемся подносе. По завершении разогревания добавьте салат, ломтик помидора, приправы и специи.
2	**Мини-равиоли** (охлажденные)	200-250 г 300-350 г	3 мин	Поместите охлажденные готовые к употреблению мини-равиоли в пластиковую емкость, не пропускающую микроволны, и поставьте ее в центр вращающегося подноса. Проколите пленку, в которую обернут готовый к употреблению продукт, или накройте пластиковую емкость липкой пленкой для микроволновых печей. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки. Эта программа подходит как для равиоли, так и для лапши с подливкой.
3	**Замороженные Куриные крылышки**	250 г 500 г	2 мин	Положите замороженные готовые к употреблению куриные крылышки или ножки (предварительно разогретые и приправленные специями) на высокую металлическую подставку кожицей вниз. Разместите их по окружности, оставив центр свободным. После того, как печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки.
4	**Замороженные кусочки пиццы**	200 г (5-6 шт.) 300 г (8-9 шт.)	-	Равномерно разложите на высокой металлической подставке замороженные кусочки пиццы.
5	**Попкорн**	100 г	-	Используйте специальный вид попкорна, предназначенный для приготовления в микроволновой печи. Следуйте инструкциям производителя и положите пакет в центр вращающегося подноса. В процессе приготовления кукуруза будет лопаться и пакет будет увеличиваться в размерах. Будьте осторожны, вынимая и открывая пакет.
6	**Начо**	125 г	-	Положите начо (маисовые чипсы) на плоскую керамическую тарелку. Сверху посыпьте тертым сыром чеддер (50 г) и специями. Положите на вращающийся поднос.

Использование режима автоматического приготовления на пару/режима приготовления до хрустящей корочки

RU

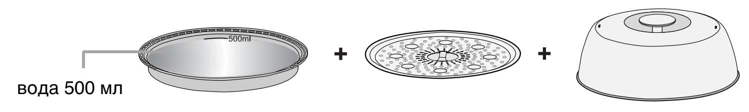
В режиме автоматического приготовления на пару и приготовления до хрустящей корочки ( ) имеется запрограммированное время приготовления пищи. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Установить размер порции можно, повернув круговой переключатель.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.



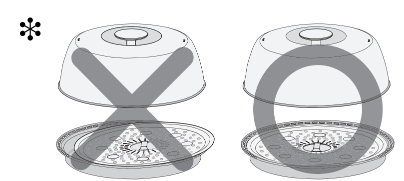
1. Нажмите кнопку **Автоматическое приготовление на пару/приготовление до хрустящей корочки** ( ).

Использование режима и емкости

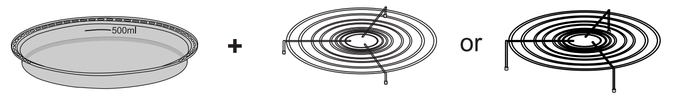
1. Автоматическое приготовление на пару: S-1 - S-5



Тарелка пароварки/блюдо для подрумянивания   Паровой лоток   Крышка из нержавеющей стали



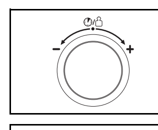
2. Автоматическое приготовление до хрустящей корочки: C-1 - C-5



Тарелка пароварки/блюдо для подрумянивания   Низкая подставка   высокая подставка



2. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажимая кнопку **Автоматическое приготовление на пару/приготовление до хрустящей корочки** ( ).
Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.
   - Автоматическое приготовление на пару: S-1 - S-5
   - Автоматическое приготовление до хрустящей корочки: C-1 - C-5.



3. Выберите размер порции, повернув **рукоятки**.



4. Нажмите кнопку **Старт** ( ).
<u>Результат</u> Пища разогревается в соответствии с выбранной программой.
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Внимание!!

- Ни при каких обстоятельствах не используйте эту пароварку Pro Steamer с другими устройствами или моделями.
Это может привести к возгоранию или повреждению устройства.
- Не используйте пароварку Pro Steamer, если в ней нет воды или пищи. Перед использованием пароварки Pro Steamer налейте в нее как минимум 500 мл воды. Если в пароварку налито менее 500 мл воды, блюдо может быть приготовлено не полностью. Кроме того, это может привести к возгоранию или повреждению устройства.
- Соблюдайте осторожность при извлечении контейнера из пароварки Pro Steamer после приготовления блюда, так как контейнер очень горячий.
- Пароварка Pro Steamer предназначена для использования только в режиме "**Автоматическое приготовление на пару/приготовление до хрустящей корочки** (**): S-1 - S-5**".
- Блюдо для подрумянивания предназначено для использования только в режиме "**Автоматическое приготовление на пару/приготовление до хрустящей корочки** (**): C-1 - C-5**".
- Обязательно установите крышку пароварки Pro Steamer таким образом, чтобы она была вставлена в тарелку пароварки/блюдо для подрумянивания. Если крышка пароварки и тарелки установлены без соблюдения инструкций, приведенных в руководстве пользователя, яйца или каштаны могут взорваться.

Чистка тарелки пароварки/блюда для подрумянивания
Тарелку пароварки/блюдо для подрумянивания следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.

Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.

Внимание!
Не рекомендуется мыть тарелку пароварки/блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.

Использование режима автоматического приготовления на пару/режима приготовления до хрустящей корочки (продолжение)

RU

В следующей таблице представлены различные программы приготовления пищи на пару и до хрустящей корочки, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации.
Эти программы можно использовать только с тарелкой пароварки и блюдом для подрумянивания. Для программ S-1 - 5 будет использоваться пароварка Pro Steamer, а для программ C-1 - 5 будет использоваться только блюдо для подрумянивания (тарелка Pro Steamer).

В программах для пароварки (S 1-5) время приготовления зависит от размера, толщины и типа продуктов. Эти программы рассчитаны для продуктов среднего размера и для продуктов, разделенных на кусочки.
При обработке паром толстых или больших кусков продуктов оставьте их накрытыми на 2-5 минут после приготовления.
При обработке паром очень тонких ломтиков продуктов или разваривающихся овощей рекомендуется закончить процесс автоматического приготовления за 2-3 минуты до окончания времени, нажав кнопку остановки.
Эти программы выполняются только в режиме СВЧ.

Код	Продукт	Вес порции	Принад-Лежности	Рекомендации
S-1	**Нарезанные овощи**	200-500 г	Пароварка Pro Steamer и 500 мл холодной воды	Промойте и почистите овощи, разрежьте на ломтики или кусочки одинакового размера. Налейте 0,5 л воды в тарелку пароварки Pro Steamer. Установите паровой лоток в тарелку, положите овощи и закройте крышкой из нержавеющей стали. Поставьте пароварку Pro Steamer на вращающийся поднос. Эта программа удобна для приготовления кусочков овощей среднего размера, например соцветий брокколи, цветной капусты и нарезанной моркови.
S-2	**Целые овощи**	200-800 г	Пароварка Pro Steamer и 500 мл холодной воды	Промойте и почистите овощи. Налейте 0,5 л воды в тарелку пароварки Pro Steamer. Установите паровой лоток в тарелку, положите овощи и закройте крышкой из нержавеющей стали. Поставьте пароварку Pro Steamer на вращающийся поднос. Эта программа удобна для приготовления целых овощей, например початка кукурузы, артишоков, кочана цветной капусты, небольших клубней картофеля и вилков капусты, разрезанных на четыре части.
S-3	**Рыбное филе**	100-600 г	Пароварка Pro Steamer и 500 мл холодной воды	Промойте и почистите рыбное филе. Налейте 0,5 л воды в тарелку пароварки Pro Steamer. Установите паровой лоток в тарелку, положите рыбное филе рядом друг с другом. Можно его посолить, добавить зелень и 1-2 ст.л. лимонного сока. Закройте тарелку крышкой из нержавеющей стали. Поставьте пароварку Pro Steamer на вращающийся поднос. Программа подходит для рыбного филе, например филе морского окуня, сайды и трески.
S-4	**Вареные яйца**	150-500 г	Пароварка Pro Steamer и 500 мл холодной воды	Налейте 0,5 л воды в тарелку пароварки Pro Steamer. Установите паровой лоток в тарелку. Проколите 3-8 свежих яиц каждое весом 60 г (средний размер) и поместите их в небольшие углубления на паровом лотке. Закройте тарелку крышкой из нержавеющей стали и поставьте пароварку Pro Steamer на вращающийся поднос. После приготовления оставьте яйца на 2-5 минут.
S-5	**Куриная грудка**	100-600 г	Пароварка Pro Steamer и 500 мл холодной воды	Промойте и почистите филе куриной грудки. Налейте 0,5 л воды в тарелку пароварки Pro Steamer. Можно добавить в воду зелень и специи. Установите паровой лоток в тарелку, положите куриные грудки по кругу и закройте крышкой из нержавеющей стали. Поставьте пароварку Pro Steamer на вращающийся поднос.

Использование режима автоматического приготовления на пару/режима приготовления до хрустящей корочки (продолжение)

Перед использованием программ приготовления до хрустящей корочки (С 1-С5) разогрейте блюдо для подрумянивания в режиме 600 Вт + гриль или 600 Вт + 250 °C в течение 3-5 минут на вращающемся подносе и следуйте инструкциям. Эти программы работают в комбинированном режиме СВЧ и гриля или СВЧ и конвекции.Для извлечения принадлежностей используйте прихватки!

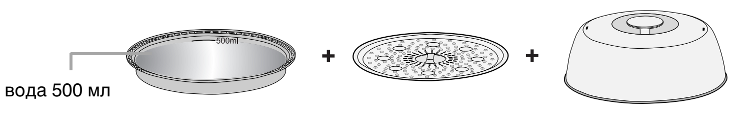
Код	Продукт	Вес порции	Принад-Лежности	Рекомендации
C-1	**Заморожен-ная пицца (-18 °C)**	200 г 300 г 400 г	Блюдо для подрумянивания/600 Вт + гриль в течение 5 минут.	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания в режиме 600 Вт + гриль в течение 5 минут на вращающемся подносе. Положите замороженную пиццу на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.
C-2	**Заморо-женные китайские мини-рулеты (-18 °C)**	125 г (5 шт.) 250 г (10 шт.)	Блюдо для подрумянивания/ разогревание в режиме 600 Вт + 250 °C в течение 5 минут.	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания в режиме 600 Вт + 250 °C в течение 5 минут на вращающемся подносе. Положите китайские рулетики на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на низкую подставку.
C-3	**Заморожен-ные багеты (-18 °C)**	150 г (1 шт.) 250 г (2 шт.)	Блюдо для подрумянивания/ разогревание в режиме 600 Вт + 250 °C в течение 5 минут.	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания в режиме 600 Вт + 250 °C в течение 5 минут на вращающемся подносе. Положите один багет на край блюда для подрумянивания, положите 2 багета рядом друг с другом на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на низкую подставку. Эта программа подходит для багетов с начинкой из овощей, ветчины и сыра.
C-4	**Заморожен-ные кусочки курицы (-18 °C)**	125 г 250 г	Блюдо для подрумянивания/ разогревание 600 Вт + гриль в течение 3 минут.	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания в режиме 600 Вт + гриль в течение 3 минут на вращающемся подносе. Смажьте блюдо для подрумянивания 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите равномерно кусочки курицы на блюде для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку. Переверните после звукового сигнала. Нажмите кнопку пуска, чтобы продолжить приготовление.
C-5	**Замороженн-ые итальянские бутерброды (-18 °C)**	150 г (4-5 шт.) 300 г (8-9 шт.)	Блюдо для подрумянивания/ разогревание в режиме 600 Вт + 250 °C в течение 5 минут.	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания в режиме 600 Вт + 250 °C в течение 5 минут на вращающемся подносе. Положите бутерброды по кругу на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на низкую подставку.

Использование функции ручной обработки паром при приготовлении

RU

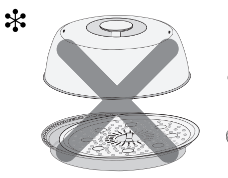
Используя пароварку Pro Steamer можно не только выполнять автоматическое приготовление на пару, но также применять ручную обработку паром в соответствии с таблицей для ручной обработки паром справа. В описанной ниже процедуре поясняется, как выполнить обработку паром вручную. ВСЕГДА проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставлять печь в автоматическом режиме работы. Сначала поместите пароварку Pro Steamer (с продуктами) в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

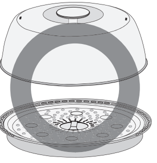
Использование емкости.

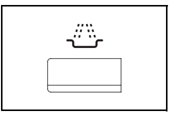


Тарелка пароварки/блюдо для подрумянивания | Паровой лоток | Крышка из нержавеющей стали

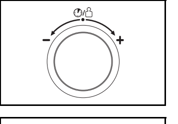








1. Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).
   Результат На дисплее отобразится индикация 900 Вт (900 ВТ) (максимальная мощность для приготовления пищи):
   Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку до появления требуемого значения мощности на дисплее. Установите уровень мощности (900 Вт), приведенный в кулинарном справочнике для ручной обработки паром на следующей странице.



2. Установите время приготовления, повернув **рукоятки** в соответствующее положение.
   Установите время приготовления в соответствии со временем, приведенном в кулинарном справочнике для ручной обработки паром на следующей странице.



3. Нажмите кнопку **Старт** ( ).
   Результат Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
   1) Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.
   2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
   3) Вновь отобразится текущее время.

RU

Внимание!!

- Ни при каких обстоятельствах не используйте эту пароварку Pro Steamer с другими устройствами или моделями.
  Это может привести к возгоранию или повреждению устройства.
- Не используйте пароварку Pro Steamer, если в ней нет воды или пищи. Перед использованием пароварки Pro Steamer налейте в нее как минимум 500 мл воды. Если в пароварку налито менее 500 мл воды, блюдо может быть приготовлено не полностью. Кроме того, это может привести к возгоранию или повреждению устройства.
- Соблюдайте осторожность при извлечении емкости из пароварки Pro Steamer после приготовления блюда, так как емкость очень горячая.
- Обязательно установите крышку пароварки Pro Steamer таким образом, чтобы она была вставлена в тарелку пароварки/блюдо для подрумянивания. Если крышка пароварки и тарелки установлены без соблюдения инструкций, приведенных в руководстве пользователя, яйца или каштаны могут взорваться.

Чистка тарелки пароварки/блюда для подрумянивания
Тарелку пароварки/блюдо для подрумянивания следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.

Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.

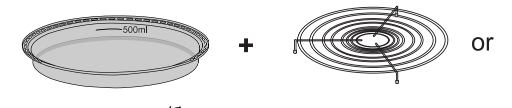
Внимание!
Не рекомендуется мыть тарелку пароварки/блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.

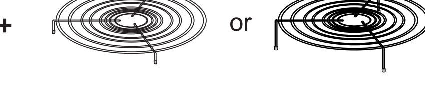
Налейте 500 мл воды в тарелку пароварки Pro Steamer. Установите паровой лоток в тарелку, положите продукты на лоток и закройте крышкой из нержавеющей стали. Поставьте пароварку Pro Steamer на вращающийся поднос. Время приготовления зависит от размера, толщины и типа продуктов.
При обработке паром тонких ломтиков или маленьких кусочков рекомендуется сократить время приготовления. При обработке паром толстых или больших кусков продуктов можно увеличить время.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при приготовлении пищи на пару.

Свежие продукты	Порция	Холод-ная вода (мл)	Мощ-Ность	Время (мин.)	Инструкции
Брокколи, соцветия	400 г	500	900 Вт	12-18	Промойте и почистите брокколи. Порежьте на соцветия одинакового размера. Равномерно распределите соцветия на паровом лотке.
Морковь	400 г	500	900 Вт	15-20	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Распределите ломтики на паровом лотке.
Цветная-капуста, целая	600 г	500	900 Вт	20-25	Почистите целую цветную капусту и поместите ее на паровой лоток.
Початок-кукурузы	400 г (2 шт.)	500	900 Вт	23-28	Промойте и почистите початок кукурузы. Разложите початки кукурузы рядами на паровом лотке.
Кабачки	400 г	500	900 Вт	10-15	Промойте кабачки и порежьте их ломтиками примерно одинакового размера. Равномерно распределите ломтики на паровом лотке.
Заморо-женная овощная-смесь	400 г	500	900 Вт	18-23	Равномерно распределите на паровом лотке замороженную смесь овощей (-18 °C), например брокколи, цветную капусту, порезанную морковь.
Картофель (небольшие клубни)	500 г	500	900 Вт	25-30	Промойте и очистите картофель, проколите кожицу вилкой. Равномерно разместите целый картофель на паровом лотке.
Яблоки	800 г (4 яблока)	500	900 Вт	15-20	Промойте яблоки и выньте из них сердцевину. Разложите яблоки рядами на паровом лотке.
Яйца	4-6 яиц	500	900 Вт	15-20	Проколите 4-6 свежих яиц среднего размера и поместите их в небольшие углубления на паровом лотке. После приготовления оставьте яйца накрытыми на 2-5 минут.
Голубые-креветки	250 г (5-6 шт.)	500	900 Вт	10-15	Сбрызните голубые креветки лимонным соком (1-2 столовые ложки). Равномерно распределите их на паровом лотке.
Рыбное-филе (треска, морской окунь)	500 г (2-3 куска)	500	900 Вт	12-17	Сбрызните филе рыбы лимонным соком (1-2 столовые ложки) и добавьте зелень и специи (например, розмарин). Равномерно распределите филе на паровом лотке.
Филе куриной грудки	400 г (2 филе)	500	900 Вт	20-25	Промойте и почистите филе куриной грудки. Разложите филе куриной грудки рядами на паровом лотке.

Использование функции приготовления вручную до хрустящей корочки

Обычно, при приготовлении пищи в СВЧ-печах, а также, используя режим гриля или СВЧ в печах с грилем или конвекционных печах, выпечка и пицца становится влажной с нижней стороны. Используя блюдо для подрумянивания Samsung, Вы сможете приготовить пищу с хрустящей корочкой.
Блюдо для подрумянивания можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т.д.





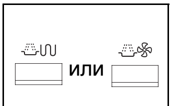
Тарелка пароварки/блюдо для подрумянивания — Низкая подставка — высокая подставка

1. Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания, как описано выше.
   ☛ Перед использованием блюда для подрумянивания необходимо предварительно нагреть его в комбинированном режиме в течение 3-5 минут:
   - сочетание режимов конвекции (250 °C) и СВЧ (уровень мощности 600 Вт);
   - сочетание режимов гриля и СВЧ (уровень мощности 600 ВТ).

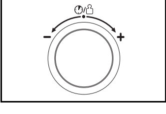
   ☛ Всегда используйте специальные рукавицы, поскольку блюдо для подрумянивания сильно нагревается.
2. Смажьте тарелку маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.
   ❄ Следует иметь в виду, что покрытие блюда для подрумянивания имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или острыми предметами для резки на блюде для подрумянивания.
   ❄ Для предотвращения появления царапин на блюде для подрумянивания пользуйтесь пластмассовыми приборами или вынимайте готовое блюдо из блюда для подрумянивания, прежде чем его резать.
3. Разложите продукты на блюде для подрумянивания.
   ☛ Не ставьте на блюдо для подрумянивания нетеплостойкую посуду (например, пластмассовые чашки).
4. Установите блюдо для подрумянивания на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.
   ☛ Никогда не ставьте в печь блюдо для подрумянивания без вращающегося подноса.
5. Нажмите кнопку **комбинированного режима** (или).

   или

6. Нажав кнопку **комбинированного режима** (или), выберите нужный уровень мощности.



7. Задайте требуемое время приготовления поворотом **рукоятки**.



8. Нажмите кнопку **Старт** ( ).
   Результат Начинается приготовление.
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



✉ **Чистка блюда для подрумянивания**
Блюдо для подрумянивания следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.

✉ Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.

❄ **Внимание!**
Не рекомендуется мыть блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.

Использование функции приготовления вручную до хрустящей корочки (продолжение)

Рекомендуется прогревать блюдо для подрумянивания непосредственно на вращающемся подносе.
Разогрейте блюдо для подрумянивания с помощью функции 600 ВТ + гриль или 600 Вт + конвекция (250 °C)- в течение 5 мин. и воспользуйтесь указаниями времени и инструкциями в таблице.

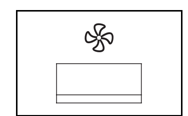
Продукты	Порция	Заморо-женные	РЕЖИМ	ВРЕМЯ (МИН,)	Рекомендации
Бекон	4-6 ломтиков (80 г)	3	600 Вт + гриль	3-4	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Выложите ломтики на блюдо для подрумянивания рядами. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.
Томаты гриль	200 г	3	300 Вт + гриль	3-4	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на блюде для подрумянивания и установите его на высокую подставку.
Омлет	300 г	3-4	450 Вт + гриль	3,5-4,5	Разбейте 3 яйца, добавьте 2 ст. л. молока, добавьте зелень и специи. Один томат порежьте кубиками. Разогрейте блюдо для подрумянивания, положите на него порезанный томат, добавьте яйца и 50 г тертого сыра. Поставьте тарелку на высокую подставку.
Овощи гриль	250 г	3-4	450 Вт + гриль	7-8	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания и смажьте его растительным маслом (1 ст. л.). Разложите свеженарезанные овощи на тарелке, например, ломтики перца, лука, цуккини и грибов. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.
Заморо-женные китайские мини-рулеты с посыпкой	250 г	2-3	1 уровень: 300 Вт + 250 °C 2 уровень: Только гриль	1 уровень: 5-6 2 уровень: 4-5	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания.Равномерно распределите китайские рулетики на тарелке. Поставьте блюдо на низкую подставку.
Заморо-женная пицца	350 г	4-5	600 Вт + гриль	6-8	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите замороженную пиццу на блюдо для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку.
Заморо-женные багеты (замороже-нные)	250 г	3-4	300 Вт + 220 °C	10-12	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите два замороженных багета, сверху положите овощи, ветчину, сыр и т.д. Поставьте блюдо для подрумянивания на низкую подставку.
Запечен-ные панирован-ные кусочки-куриного-филе (заморож-енные)	250 г	4	600 Вт + гриль	6-7	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Смажьте тарелку растительным маслом (1 ст. л.). Разложите кусочки курицы на блюде для подрумянивания. Поставьте блюдо для подрумянивания на высокую подставку. Переверните их через 4-5 минут.

Приготовление в режиме конвекции

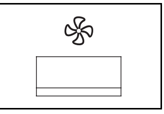
В режиме конвекции можно готовить пищу таким же способом, как в обычной духовке. Режим СВЧ при этом не используется. Используя восемь предварительно заданных уровней, можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40°C до 250°C. Максимальное время приготовления равно 60 минутам.

☛ Инструкции по быстрому разогреву печи см. на page 13.
- Всегда пользуйтесь специальными рукавицами, дотрагиваясь до посуды в печи, так как она сильно нагревается.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

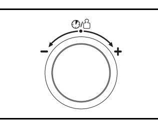
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, а вращающийся поднос установлен правильно. Откройте дверцу и поставьте емкость на низкую подставку, которая должна быть установлена на вращающийся поднос.



1. Нажмите кнопку **конвекции** ( ).
   Результат На дисплее появляются следующие символы:
   (режим конвекции)
   250 °C (температура)



2. Для установки температуры нажмите кнопку **конвекции** ( ) еще раз.
   (температура: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Установите время приготовления, повернув **рукоятки**.

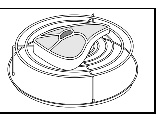


4. Нажмите кнопку **Старт** ( ).
   Результат Начнется приготовление блюда.
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

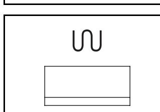
✉ Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **быстрого прогрева** (Fast Быстрый прогрев).

Приготовление в режиме гриля

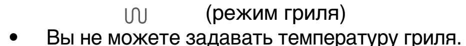
Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования режима СВЧ.
- ***Всегда пользуйтесь специальными рукавицами, дотрагиваясь до посуды в печи, так как она сильно нагревается.***
- ***Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются при использовании высокой подставки.***



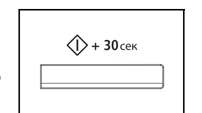
1. Откройте дверцу и разместите продукты на подставке.



2. Нажмите кнопку **гриля** ( ).
   Результат На дисплее появляются следующие символы:

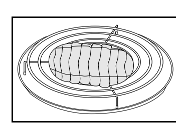


   (режим гриля)
   - Вы не можете задавать температуру гриля.
3. Установите время обжаривания на гриле, повернув **рукоятки**.
   - Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **Старт** ( ).
   Результат Начнется приготовление пищи в режиме гриля.
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Выбор принадлежностей для приготовления пищи



Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) требуется специальная посуда. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу. Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т.п. Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлическая посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

☛ Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе "Руководство по выбору посуды" на page 24.

Комбинирование микроволн и гриля

RU

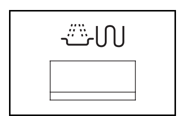
Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

☛ ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

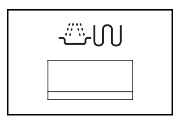
ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

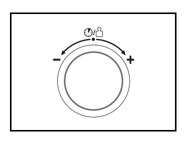
Откройте дверцу печи. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **СВЧ + Гриль** ( ).
   Результат На дисплее появляются следующие символы:
   (комбинированный режим СВЧ и гриля)
   600 Вт (выходная мощность)



2. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ + Гриль** ( ), пока дисплей не покажет нужный уровень мощности (300-600 Вт).
   - Вы не можете задавать температуру гриля.



3. Задайте требуемое время приготовления поворотом **рукоятки**.
   - Максимальное время приготовления равно 60 минутам.

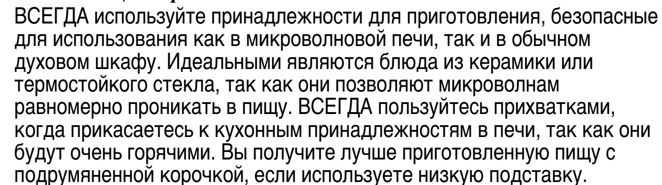


4. Нажмите кнопку **Старт** ( ).
   Результат
   ◆ Начинается приготовление в комбинированном режиме.
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Комбинирование микроволн и конвекции

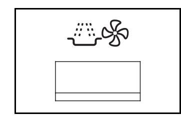
В комбинированном режиме приготовления используется нагрев как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно. В комбинированном режиме можно приготовлять многие продукты, в частности:

- ***Жареное мясо и птицу***
- ***Пироги и торты***
- ***Блюда из яиц и сыра***



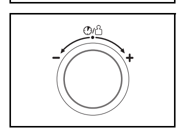
☛ ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими. Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

Откройте дверцу печи. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку, которую установите на поднос. Закройте дверцу. Нагревательный элемент должен находиться в горизонтальном положении.

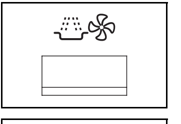


1. Нажмите кнопку **СВЧ + Конвекция** ( ).
   Результат Дисплей показывает следующую информацию:
   (комбинированный режим СВЧ + конвекции)
   600 Вт (выходная мощность: через 2 секунды дисплей переключается в режим индикации температуры)
   250°C (температура)

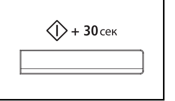
2. Задайте нужную температуру нажатием кнопки **СВЧ + Конвекция** ( ).
   (температура: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Задайте требуемое время приготовления поворотом **рукоятки**.
   - Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Задайте нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ + Конвекция** ( ), пока дисплей не покажет нужное значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт).



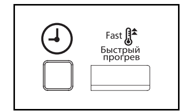
5. Нажмите кнопку **Старт** ( ).
   Результат
   ◆ Начинается приготовление в комбинированном режиме.
   ◆ Печь прогревается до требующейся температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



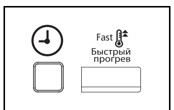
Если вы хотите узнать текущую температуру в камере печи, нажмите кнопку **Быстрый прогрев** ( ).

Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет вам "запереть" печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью.
Печь может быть "заперта" в любое время.



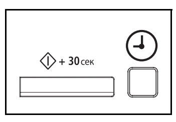
1. Одновременно нажмите кнопки **Часы** ( ) и **Быстрый прогрев** ( ) (примерно на три секунды).
   Результат
   - Печь блокируется.
   - На дисплее появляется буква "**L**".



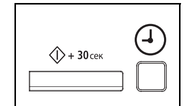
2. Чтобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки **Часы** ( ) и **Быстрый прогрев** ( ) (примерно на три секунды).
   Результат Печью можно нормально пользоваться.

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



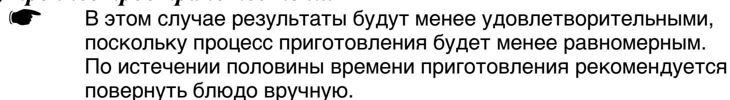
1. Одновременно нажмите кнопки **Старт** ( ) и **Часы** ( ) (примерно на одну секунду).
   Результат Печь не подает звуковой сигнал, говорящий об окончании режима.



2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **Старт** ( ) и **Часы** ( ) (примерно на одну секунду).
   Результат Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

Функция ручной остановки вращающегося подноса

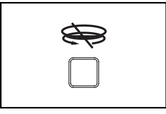
Отключив вращение (только в режиме ручного приготовления) с помощью кнопки включения/выключения вращающегося подноса ( ), можно использовать большую посуду, которая заполняет все внутреннее пространство печи.



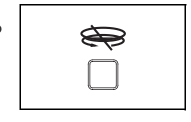
☛ В этом случае результаты будут менее удовлетворительными, поскольку процесс приготовления будет менее равномерным. По истечении половины времени приготовления рекомендуется повернуть блюдо вручную.

Предупреждение! Никогда не включайте вращающийся поднос, если печь пуста.

Причина: это может привести к возгоранию или повреждению устройства.



1. Нажмите кнопку **включения/выключения вращающегося подноса** ( ).
   Результат Поднос не будет вращаться.



2. Чтобы возобновить вращение, еще раз нажмите кнопку **включения/выключения вращающегося подноса** ( ).
   Результат Поднос будет вращаться.

Не нажимайте кнопку **включения/выключения вращающегося подноса** ( ) в процессе приготовления пищи. Остановите процесс приготовления, прежде чем нажать кнопку **включения/выключения вращающегося подноса** ( ).

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, поэтому используемая посуда не должна их отражать или поглощать.
Следовательно, вы должны внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку "Для микроволновой печи", то вам не о чем беспокоиться.
В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Совместимость с печью	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная посуда		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание.
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, стаканчики, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендуется**
✓✗**: Использовать с осторожностью**
✗ **: Использование небезопасно**

RU

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7,5-8,5	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Овощная смесь (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	7,5-8,5	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.

RU

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис с закрытой крышкой.
После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание: может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая.
Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17,5-18,5	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + дикий-рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная-каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные-изделия	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4,5-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите стеблями соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6-6,5	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250 г	4,5-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная-капуста	250 г 500 г	5-5,5 7,5-8,5	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	4-4,5	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3,5-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4-4,5	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1,5-2 2,5-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-5,5	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) воды.
Перец	250 г	4,5-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5,5-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице на следующей странице. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, и для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда больших размеров, например крупные куски мяса, поскольку зачастую они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие куски.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (при котором можно испортить пищу).
Предпочтительнее установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем.
Обязательно проверяйте, полностью ли прогрелась пища.
После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.
Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу "Меры предосторожности".

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда давайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:
Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура - от 30 до 40 °C.
ДЕТСКОЕ МОЛОКО:
Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед выдержкой и вновь встряхните ее перед кормлением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура молока: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением.
Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева в таблице на следующей странице.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощ-ность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте рис с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте рис с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек. от 1 мин. до 1 мин. 10 сек.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощ-ность	Время (мин.)	Время выдерж ки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1-1,5 2-2,5 3-3,5 3,5-4	1-2	Налейте жидкость в чашки и разогревайте, не накрывая: поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг против друга или 3 чашки в кружок. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (из-холодиль-ника)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2,5-3 3-3,5 3,5-4 4,5-5	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую чашу. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное-мясо или-рыба (из-холодиль-ника)	350 г	600 Вт	4,5-5,5	2-3	Положите тушеное мясо или рыбу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макарон-ные изделия с-соусом (из-холодиль-ника)	350 г	600 Вт	3,5-4,5	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные-изделия с-начинкой и соусом (из-холодиль-ника)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (из холодиль-ника)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4,5-5,5 5,5-6,5 6,5-7,5	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для микроволновых печей.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.
Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не стали теплыми.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.
Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18 до -20 °C.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо Говяжий фарш Свиные бифштексы	 250 г 500 г 250 г	 6-7 10-12 7-8	 15-30	 Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Птица Куски курицы Целая курица	 500 г (2 шт.) 1200 г	 14-15 32-34	 15-60	 Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Рыба Рыбное филе Целая рыба	 200 г 400 г	 6-7 11-13	 10-25	 Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты Ягоды	 300 г	 6-7	 5-10	 Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб Булочки (каждая весом около 50 г) Тосты/Сэндвичи Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	 2 штуки 4 штуки 250 г 500 г	 1-1,5 2,5-3 4-4,5 7-9	 5-20	 Положите булочки в круг, а хлеб - горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!

RU

ГРИЛЬ

Нагревательные элементы гриля расположены под потолком внутренней камеры печи. Они работают только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 2-3 минут, пища подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:

Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:

Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает в себе лучистую теплоту, идущую от гриля, и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима "СВЧ + Гриль"

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме "СВЧ + Гриль":

Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ + гриль) пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. См. инструкции в следующей таблице.

Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощ-ность	1. Время на 1 сторону (мин.)	2. Время на 1 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25 г каждый)	Только гриль	3-4	2-3	Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.
Коктейль-томаты	400 г	300 Вт + Гриль	5-6	-	Используйте небольшие томаты. Расположите их по кругу на плоском блюде из стекла пирекс. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты с томатами и сыром	(4 куска) (300 г)	300 Вт + Гриль	4,5-5,5	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	(4 куска) (500 г)	300 Вт + Гриль	6,5-7,5	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.
Блюдо с тертым сыром из овощей/ картофеля (из-холодильника)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Свежие продукты	Порция	Мощ-ность	1. Время на 1 сторону (мин.)	2. Время на 1 сторону (мин.)	Инструкции
Печеные яблоки	2 яблока (ок. 400 г)	300 Вт + Гриль	6,5-7,5	-	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку.
Куски курицы	500 г (2 куска)	300 Вт + Гриль	9-10	7-8	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Бифштексы (средние)	400 г (2 шт.)	Только гриль	12-13	11-12	Смажьте бифштексы растительным маслом. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	5,5-6,5	5-6	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух.

Нагревательный элемент и вентилятор располагаются на задней стенке печи, поэтому горячий воздух может свободно циркулировать.

Посуда для приготовления пищи в режиме конвекции:

Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки - все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовке.

Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции:

В этом режиме можно приготовить бисквиты, порционные лепешки, булочки и пирожные, а также сдобные фруктовые кексы, пирожные из заварного теста и суфле.

СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка.

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда для приготовления пищи в режиме "СВЧ + Конвекция".

Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, предназначенного для приготовления в микроволновой печи (например, стекло, керамика, или фарфор без металлической отделки); аналогично посуде, описанной в разделе "СВЧ + Гриль".

Пища для приготовления в режиме "СВЧ + Конвекция".

Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Руководство по приготовлению с использованием конвекции свежих и замороженных продуктов

С помощью функции быстрого прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции.

Свежие продукты	Порция	Мощ-ность	1. Время на 1 сторону (мин.)	2. Время на 1 сторону (мин.)	Инструкции
ПИЦЦА Замороженна-я пицца (готовая)	300-400 г	600 Вт + 220 °C	9-11	-	Положите пиццу на высокую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты
МАКАРОНН-ЫЕ ИЗДЕЛИЯ Замороженная лазанья	400 г	450 Вт + 200°C	20-23	-	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Положите замороженную лазанью на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО Жареная говядина/ Жареная баранина (средне-прожаренные)	1200-1300 г	600 Вт + 180°C	19-21	11-13	Смажьте говядину/ баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.
Жареная курица	900-1000 г	450 Вт + 220°C	16-18	12-15	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.

Свежие продукты	Порция	Мощ-ность	1. Время на 1 сторону (мин.)	2. Время на 1 сторону (мин.)	Инструкции
ХЛЕБ Булочки свежевыпе-ченные (из сырого теста)	4 шт. (200 г)	Только 200 °C	13-15	-	Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Вынимайте, используя прихватки! Дайте постоять 2-3 минуты.
Чесночный хлеб (готовый, из холодильника)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220°C	10-12	-	Положите хлеб из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
ВЫПЕЧКА Яблочный пирог (из сырого теста)	500 г	Только 180°C	40-45	-	Выложите сырое тесто (300 г) в небольшое круглое блюдо для выпекания из темного металла (диаметром 18 см). Разложите сверху нарезанные ломтиками яблоки (200 г). Поставьте блюдо на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.
Мини-оладьи (из сырого теста)	12 x 30 г (350-400 г)	Только 200 °C	15-18	-	Равномерно наполните тестом бумажные формочки для оладий. Поставьте формочки на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 минут.
Печенье (из сырого теста)	100-150 г	Только 200 °C	9-12	-	Предварительно прогрейте печь с поставленным в нее круглым металлическим блюдом для выпекания или используйте блюдо для подрумянивания. Разложите печенье на блюде. Поставьте блюдо на низкую подставку.
Замороженный пирог	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как пирог разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой.

Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится.

Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя прихватки!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку.

Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.

Слейте воду с желатина и положите его в маленькую тарелку из термостойкого стекла.

Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.

Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.

Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3,5 до 4,5 минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в чашу из термостойкого стекла подходящего размера с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте.

Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.

Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА/ЗАВАРНОГО КРЕМА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте чашу из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры.

Готовьте, накрыв крышкой, от 6,5 до 7,5 минут на уровне мощности 900 Вт.

Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера.

Подрумянивайте от 3,5 до 4,5 минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая их несколько раз.

Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя прихватки!

Чистка микроволновой печи

RU

Следующие части микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

☛ **ВСЕГДА** следите за тем, чтобы уплотнители дверцы были чистыми и чтобы дверца надежно закрывалась.

☛ Печь должна содержаться в чистоте, наличие грязи может привести к повреждению ее поверхности, что, в свою очередь, может привести к возникновению опасной ситуации.

1. Чистите наружные поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и протрите насухо.

2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна с внутренних поверхностей и роликовой подставки. Смойте мыло и протрите насухо.

3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте печь в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.

4. Мойте тарелку в посудомоечной машине по мере необходимости.

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.**НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите следующему.
- Частицы пищи не должны накапливаться
- Частицы пищи не должны мешать правильно закрывать дверцу

✉ Чистите внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

✉ В инструкциях по эксплуатации кухонных плит, варочных поверхностей и печей должно указываться, что нельзя использовать чистку паром.

RU

Хранение и ремонт микроволновой печи

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

☛ **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

✉ Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.

- **Причина**: пыль и влага могут испортить рабочие части печи.

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребляемая мощность	
Максимальная	2700 Вт
Микроволны	1400 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1250 Вт
Конвекция (нагревательный элемент)	Макс. 2050 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 900 Вт - 6 уровней мощности (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x Г x В)	
Габаритные	522 x 539 x 312 мм
Внутренняя камера печи	355 x 380,6 x 234 мм
Объем камеры	1,1 кубического фута
Вес	
Нетто	Приблизительно 21 кг

Примечание

RU



Если у вас есть предложения или вопросы по продуктам Samsung, связывайтесь с информационным центром Samsung.

SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-555-55-55
www.samsung.com

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-0000
www.samsung.com



АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.B14747**

-. Срок действия : **с 28. 01. 2008 по 27. 01. 2011**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230